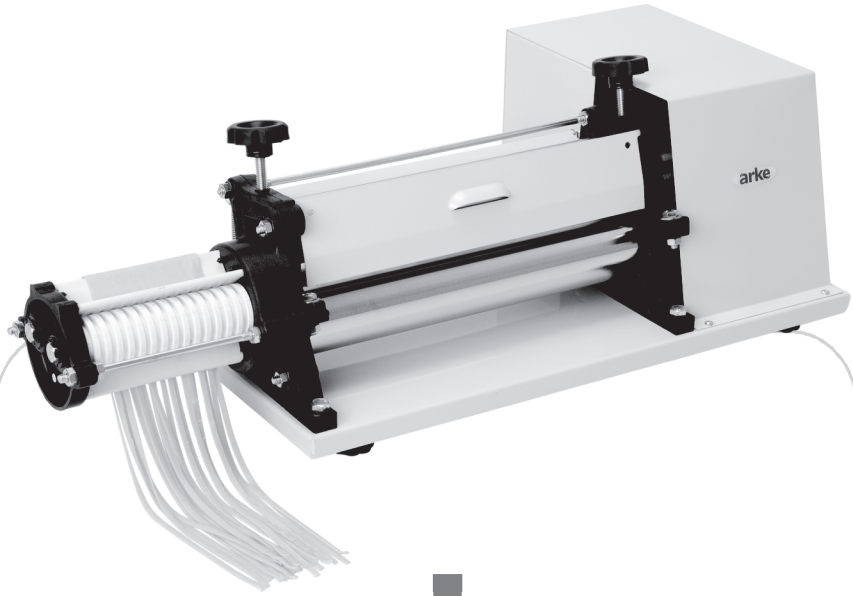
arke

O gostoso sabor da vida

Vector indústria de Produtos Metalúrgicos Ltda
Rua Elisa Benetti Mutti, 203 – Bairro Bela Vista
95076-110 Caxias do Sul/RS
Fone: (54) 3218.3700 – Fax: (54) 3021.3495
Email: assistencia@arke.com.br

www.arke.com.br

Antes de utilizar o seu produto Arke leia atentamente este manual, temos certeza que lhe será bastante útil.



arke

O gostoso sabor da vida

Manual do produto

Laminador Elétrico
LEV-30

em óleo bem quente.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

A ARKE solicita ao consumidor a leitura prévia do manual de instruções para melhor utilização do produto e adequada instalação do mesmo.
Este aparelho foi projetado e é recomendado apenas para uso doméstico. A utilização comercial do produto acarreta a perda da garantia.
É DE RESPONSABILIDADE DO CLIENTE, NO RECEBIMENTO DO PRODUTO, A CONFERÊNCIA DO SEU ESTADO E:
1)Se for adquirido na loja, conferir juntamente com o vendedor.
2)Se for adquirido pelos lojistas, redes, construtoras ou incorporadoras, conferir antes da transportadora sair do local, pois avarias por motivo de transporte perdem a garantia quando a reclamação não é feita no ato da entrega para a transportadora.
3)Para apurar mais rapidamente as avarias solicitamos que sempre que possível seja registrada por meio de fotografias do produto danificado e, conseqüentemente as envie para assistencia@arke.com.br
Os produtos ARKE possuem garantia de 6 (seis) meses contra qualquer defeito de fabricação, montagem e nos materiais, sendo 3 (três) meses de Garantia legal, atendendo o código de defesa do consumidor, e outros 3 (três) meses de Garantia Estendida ARKE, à contar:
a) Para consumidor final, que adquiriu o aparelho diretamente de lojas ou revendas da ARKE, da data de venda ao consumidor, e quando nossa Assistência Técnica comprovar o defeito.
b) Para consumidor final, que recebeu seu aparelho juntamente com a compra do apartamento, fornecido pela construtora ou incorporadora, da data de assinatura do TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO abaixo, por parte da construtora ou incorporadora.
Esta garantia é válida somente na FÁBRICA ou nos postos de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, desde que:
a) O produto de nossa fabricação somente tenha sido utilizado segundo as instruções, funções e aplicações constantes no MANUAL DO PRODUTO/USUÁRIO.
b) O produto não tenha sido aberto, violado ou reparado por pessoa ou firma NÃO AUTORIZADA PELA FÁBRICA.
c) Apresentar a NOTA FISCAL ou TERMO DE ENTREGA ou XEROX, de qualquer um dos anteriores, ao procurar a Assistência Técnica Autorizada.
A NÃO OBSERVÂNCIA DE QUALQUER UMA DAS CONDIÇÕES ACIMA EXIME A FÁBRICA DE EFETUAR SEM ÔNUS O REPARO DO DEFEITO NO PRODUTO.
Eventuais ônus, por conta do Consumidor:
- Em caso de necessidade de atendimento a domicílio, será pago à Assistência Técnica Autorizada "Taxa de Visita", conforme valor estabelecido pela ARKE.
- Transporte do produto à Fábrica, Assistência Técnica Autorizada ou loja.
- A garantia é válida somente para mão-de-obra e peças que estão na garantia, conforme abaixo.
FICAM EXCLUÍDOS DESTA GARANTIA, OS SEGUINTES CASOS:
- Os eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto, negligência e/ou mau uso por parte do consumidor.
- Se o produto for ligado a voltagem errada;
- Componentes tais como: vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contatoras, fiação elétrica.
- Utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomendados pela ARKE;
- Armazenamento, má instalação ou instalação em local sujeito à intempéries, umidade, exposição ao sol e água, viradas de lado, salinidade, gordura, inundação, maresia, desabamento ou incêndio.
- O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos ou descargas na rede elétrica provenientes ou não de descargas atmosférica.
- Danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia.
OBSERVAÇÃO: A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.
O Fabricante deste produto se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e de design dos seus produtos, sem prévio aviso.
FORO: Fica eleito desde já o foro de Caxias do Sul (RS) para qualquer ação.

TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO
Nome do (a) Cliente:
_____
Modelo da Máquina: _____ Número da Nota Fiscal: _____ _Data da Nota Fiscal ___/___/_____
Revendedor: _____Data de Entrega ___/___/_____
Construtora ou Incorporadora: _____Data de Entrega ___/___/_____

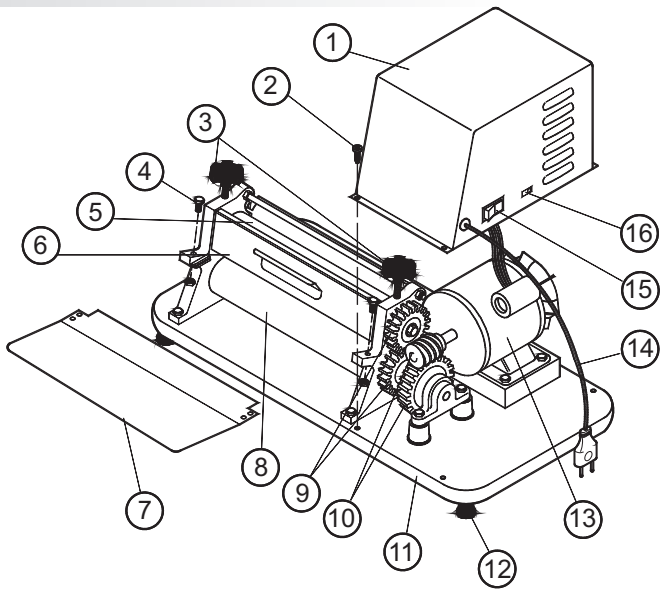
PARABÉNS POR SUA ESCOLHA!

Você adquiriu um produto de qualidade comprovada. O CILINDRO LAMINADOR MOTORIZADO ARKE LEV-30 é sinônimo de economia e tecnologia. Super prático e de fácil limpeza. Ideal para atender as necessidades de pequenas quantidades bem como a utilização doméstica.
Compacto, bivolt, de uso simples e prático, o LAMINADOR MOTORIZADO ARKE LEV-30 tem tudo para facilitar a sua vida.
Para demais informações e sugestões favor contatar o nosso Depto de Vendas pelo telefone (54) 3218-3700.
EM CASO DE DÚVIDA, CONSULTE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA DE SUA REGIÃO, OU SE PREFERIR NA FÁBRICA PELO FONE (54)3218-3727 OU PELO EMAIL assistencia@arke.com.br.

COMPONENTES

FIGURA 1

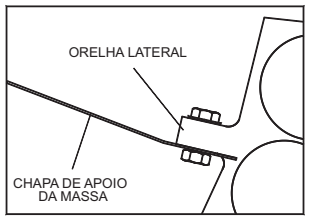
1 - Tampa do motor
2 - Parafuso da tampa do motor
3 - Manípulos de regulagem da abertura dos cilindros
4 - Parafuso, porca e arruela da chapa de apoio da massa
5 - Cilindro superior
6 - Chapa de proteção dos dedos
7 - Chapa de apoio da massa
8 - Cilindro inferior
9 - Engrenagens dos cilindros
10 - Conjunto engrenagem e rosca sem-fim
11 - Base em chapa de aço pintada
12 - Pés
13 - Motor
14 - Cabo de força
15 - Chave liga/desliga
16 - Seletora de voltagem



MONTAGEM

1 - Colocar a chapa de apoio da massa (7) com os parafusos, porcas e arruelas (4) apertando com chave estrela 13 mm. Para sovar massa para pão montar a chapa pela parte de baixo das orelhas laterais.
2 - Regular os manípulos de regulagem de abertura dos cilindros (3), apertando e nivelando os mesmos.
Observação importante: Não ligar o cilindro sem executar tal operação. Regular os cilindros manualmente atravez dos manípulos conforme espessura desejada para a massa. Nunca deixa-los soltos.
3 - Posicionar a máquina em superfície plana e nivelada.
4 - Verificar se a voltagem da máquina corresponde a de sua região. A chave seletora de voltagem está ao lado da chave liga/desliga.

FIGURA 2



INSTRUÇÕES DE USO

Instale sua máquina em local seguro e apropriado.
Evite superfícies irregulares e ou locais muito úmidos, pois poderão ocasionar desgaste prematuro da sua máquina.
Evite o uso de pinos tipo T ou similares para ligação com outros aparelhos na mesma tomada de força. Isto poderá ocasionar sobrecargas na instalação elétrica.
Não permita que a máquina seja utilizadas por pessoas não capacitadas.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

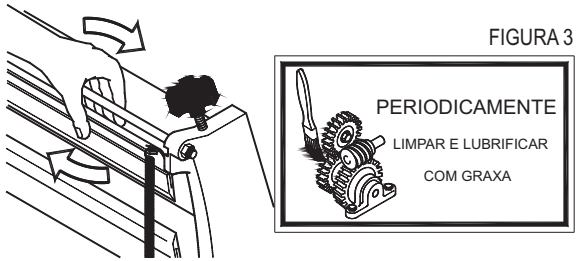
- Só utilize a máquina quando a chapa de proteção dos dedos estiver abaixada, evitando acidentes.
- Não é aconselhável o uso contínuo da máquina por mais de duas horas.
- Se sua máquina durante a utilização aumentar o ruído na transmissão trabalhe com porções menores de massa.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Largura útil: 300 mm
Diâmetro dos cilindros: 57 mm
Abertura dos cilindros: 7 mm
Rotação dos cilindros: 9,1 mts/min.
Motor: 1/4 de HP Bivolt
Base: Em chapa de aço pintada
Peso líquido: 11,4 Kg.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

FIGURA 3



- Sempre que proceder a limpeza e manutenção desconecte o plug da tomada de força.
- Evite o uso de solventes clorados e esfregões de aço. Para limpeza diária da máquina utilize apenas um pano úmido.
- Evite utilizar ferramentas pontiagudas para remover restos de massa, pois eles poderão remover a camada de cromo dos cilindros ou danificar os raspadores plásticos dos cilindros. Use pano afastando os raspadoras dos cilindros conforme figura 03.

LIMPEZA INTERNA:

Quando sua máquina tiver o uso diário é necessário a cada 60 horas de uso limpar as engrenagens e fazer uma lubrificação interna.

Procedimentos:

1. Desligue o plug da tomada de força.
2. Com uma chave de fenda remova os 4 parafusos (2) que fixam a tampa do motor (1).

3. Com um pincel seco remova os restos de massa das engrenagens (9 e 10).
Nota: Voce pode utilizar também aspirador de pó.
4. Lubrifique as engrenagens (9 e 10) apenas com graxa comestível (banha, gordura vegetal, etc...).
5. Após proceder limpeza e lubrificação, recoloque a tampa e aperte os parafusos.

RECEITAS

PÃO CAMPESTRE

Ingredientes: 1 colher de chá de sal, 1 copo de leite, 100 g de margarina, 100 g de salame fatiado*, 150 g de queijo provolone picado*, 2 colheres de sopa de açucar, 2 colheres de sopa de fermento biológico, 2 colheres de sopa de óleo, 2 gemas, 2 ovos, 3 colheres de sopa de salsinha picada*, 5 colheres de sopa de cenoura cozida ralada*, 5 colheres de sopa de queijo parmesão ralado*, 5 xícaras de farinha de trigo.
Modo de preparar: Desmanche o fermento no leite, adicione o sal e o açucar, a margarina, as gemas e os ovos batidos. Misture bem e junte a farinha de trigo, amassando bem, até desgrudar das mãos. Deixe descansar por 10 minutos. Junte os outros ingredientes. Amasse e coloque em forma retangular. Deixe dobrar o volume. Asse em forno pré-aquecido (180°C) por 35 minutos. Desenforme depois de morno.

PÃO CASEIRO

Para fazer o pão caseiro, use a mesma receita do pão campestre, retirando os ingredientes assinalados com (*).

PÃO DE CERVEJA

Ingredientes: 1 Kg de farinha de trigo, 2 colheres de sopa de margarina, 2 colheres de sopa de açúcar, 1 colher de sopa de sal, 4 gemas, 2 claras, 50 gramas de fermento biológico, 2 xícaras de cerveja, 1/2 xícara de água.
Modo de preparar: Dissolva o fermento na água, junte o açucar e deixe por 15 minutos. Junte com a cerveja, as gemas, a farinha, as claras batidas em neve, sal e margarina. Amasse bem. Deixe em tigela untada e coberta com saco plástico na geladeira por 40 minutos. Divida a massa em quatro partes, passe por cilindro várias vezes, na última vez, abra a massa em espessura bem fina. Enrole os pães. Cubra até dobrar o volume. Pincele com ovo batido. Aqueça o forno por 15 minutos Asse no forno (190°C) por 35 minutos.
Rendimento: 4 pães.

PÃO DE BETERRABA

Ingredientes: 1 colher de fermento, 1/2 xícara de água morna, 1/2 xícara de farinha integral, 1 colher de adoçante em pó, 1/2 xícara de margarina light, 2 ovos, 200 g de beterraba crua ralada, 1 colher de sal, 1 gema para pincelar, colocar farinha de trigo até dar o ponto.
Modo de preparar: Em uma tigela dissolva o fermento na água morna, junte duas colheres de farinha integral e o adoçante. Deixe descansar até levantar bolhas, adicione os ovos a margarina a beterraba e o sal. Acrescente o restante da farinha aos poucos. Cubra com um pano e deixe crescer até dobrar de tamanho. Coloque a massa em duas formas para pão untadas e deixe crescer outra vez, pincele com a gema e leve ao forno quente por 40 minutos.

PÃEZINHOS DE LARANJA

Ingredientes: Massa: 2 colheres de sopa de fermento biológico, 1/4 de xícara de água morna, 2 ovos, 2 colheres de sopa de açucar, 1 colher de chá de sal, 2 colheres de sopa de margarina, 1 colher de sopa de casca de laranja ralada, 3/4 de xícara de suco de laranja, 3 xícaras de farinha de trigo.Recheio: (creme de laranja) 1 xícara de suco de laranja, 1 colher de suco de laranja, açucar e água. Glacê: 1 colher de sopa de casca de laranja ralada, 1 xícara de açucar confeiteiro, 2 1/2 colheres de sopa de suco de laranja.
Modo de preparar: Dissolva o fermento na água morna. Junte o açúcar e os ovos. Acrescente em seguida o sal, suco de laranja, a margarina, a casca de laranja e, aos poucos, a farinha de trigo. Amasse bem e passe no cilindro elétrico ARKE. Corte em círculos de 8 cm e coloque em forma retangular. Deixe dobrar o volume. Asse em forno pré-aquecido (170°C) por 15 a 20 minutos. Depois de frio abra os pãezinhos, coloque o creme, cubra com o glacê e enfeite com filetes de casca de laranja. Para fazer o glacê bata todos os ingredientes juntos e após cubra os pãezinhos.

MASSA PARA PASTÉIS

Ingredientes: 1/2 kg. de farinha de trigo, 2 ovos inteiros, óleo, cachaça, água fria e sal. Junte a farinha, os ovos,
2 colheres de óleo, uma colher de cachaça e um pouco de salmoura feita com água fria e sal.
Modo de Preparar: Misture muito bem, amasse e vá juntando aos poucos a salmoura até que se torne uma massa lisa e uniforme e de boa consistência. Sove um pouco no laminador ARKE e deixe descansar durante 1/2 hora. Após, lamine no laminador ARKE na espessura desejada. Corte a massa em círculos, recheie à gosto e feche os pastéis com um garfo. Frite-os